

## Ypsicon instal·la una nova tecnologia d'envasat asèptic



28.01.2014 Casos d'èxit - L'empresa Ypsicon ha instal·lat amb èxit una envasadora asèptica al centre de tecnologia alimentària AZTI-Tecnalia. Es tracta d'una cabina capaç d'envasar begudes i aliments líquids en condicions asèptiques mitjançant irradiació ultra violeta. Aquesta tecnologia permet prescindir de productes químics habitualment utilitzats per garantir l'esterilitat, cosa que evita qualsevol risc de contaminació dels productes embotellats.

El nou sistema d'embotellament que ha desenvolupat Ypsicon, spin-off de la UAB, utilitza una tecnologia única que permet l'esterilització dels envasos i els taps d'aliments líquids mitjançant la irradiació ultra violeta. Es tracta d'una cabina feta d'acer inoxidable que permet l'embotellament en condicions estèrils i a petita escala d'aliments líquids. A l'interior de la cabina, que està aïllada de l'exterior mitjançant aire estèril i un làmina de policarbonat que protegeix de la radiació emesa per la llum germicida, hi ha un mòdul d'esterilització d'envasos que permet garantir l'asèpsia de l'interior i exterior de l'envàs.

Aquesta tecnologia es pot aplicar a l'envasament de sucres, llets, salses, caldos, etc. La diferència amb altres sistemes és que no necessita productes químics per embotellar en condicions asèptiques i, per tant evita la possible contaminació de l'aliment i és un sistema més segur per als operaris que manegen la màquina.